

Four à Convection Touch Evolution - 5 x GN 1/1 - 112 kg

MIGE511TC1B



FourniResto

Redéfinissez l'efficacité dans votre cuisine professionnelle avec le Four à Convection Touch Evolution - 5 x GN 1/1 - 112 kg. Offrant une large gamme de températures jusqu'à 280°C et équipé de commandes électroniques tactiles, ce four facilite la cuisson précise avec 400 programmes numériques et un contrôle à distance via Wi-Fi. Sa construction robuste en inox et la porte vitrée résistante ajoutent de la durabilité et de l'esthétique. De plus, avec un système d'auto-nettoyage et un moteur puissant, le maintien et l'utilisation sont simplifiés, maximisant ainsi la productivité et la qualité des mets.

Caractéristiques Produit :

Alimentation : 400 V	Type de Porte : Battante	Type de Commande : Électronique et tactile
Température Minimum (°C) : 30	Température Maximum (°C) : 280	Programmable : Oui
Porte : Vitrée	Nombre de portes : 1	Nombre de Niveaux : 5
Minuteur : Oui	Finition Extérieure : Inox	Longueur (mm) : 792
Profondeur (mm) : 962	Hauteur (mm) : 781	Poids (kg) : 112
Puissance (W) : 9400	Dimensions des Plaques / Grilles (mm) : GN 1/1 : 325 x 530	

Informations Logistiques :

Largeur : 0 mm	Profondeur : 0 mm	Hauteur : 0 mm
----------------	-------------------	----------------